KitchenAid®

ARTISAN™ FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN™
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN™
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN™ MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN™ MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN™
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN™ KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Français

Robot ménager
Modèle 5KFPM770

Table des matières

Sécurité 3
Spécifications électriques 3
Consignes de sécurité importantes 4
Caractéristiques du robot ménager 5
Mise en place du robot ménager
- Avant la première utilisation 8
- Montage du bol de travail 8
- Montage de la lame universelle et de la lame de pétrissage 9
- Montage des disques à trancher et à râper 9
- Montage du mini bol 10
- Montage du bol de 2,4 l 10
- Montage et utilisation du fouet à œufs 11
- Montage et utilisation du presse-agrumes 11

Utilisation du robot ménager
- Avant utilisation 13
- Interverrouillage du poussoir 13
- Quantité maximale de liquide 13
- Mise sous et hors tension du robot ménager 13
- Utilisation de la commande à impulsion 14
- Le poussoir double 14

Démontage du robot ménager 14
Entretien et nettoyage 16
Dépannage 17
Astuces d'utilisation du robot ménager 18
- Utilisation de la lame universelle 18
- Utilisation des disques à trancher et à râper 19
- Utilisation de la lame de pétrissage 21
- Utilisation du fouet à œufs 21

Conseils utiles 22
Recettes 24
Garantie européenne du robot ménager KitchenAid® 29
Centres de service après-vente 29
Service à la clientèle 30

Sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité figurent dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez toujours les messages de sécurité et respectez-les.

Voici le symbole d'alerte à la sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant tuer ou blesser toute personne à proximité de l'appareil.

Tous les messages de sécurité suivent le symbole d'alerte à la sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont la signification suivante :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Français

Spécifications électriques

Modèle 5KFPM770 :

Tension : 230-240 Volts AC
Fréquence : 50 Hertz

REMARQUE : Le modèle 5KFPM770 est doté d'une fiche avec mise à la terre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche peut s'insérer dans une prise dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, contactez un électricien professionnel. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien professionnel ou à un préposé à l'entretien d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques implique toujours de prendre des mesures de sécurité de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter de recevoir toute décharge électrique, n'immergez pas le robot ménager dans l'eau ou tout autre liquide.
3. L'utilisation de tout appareil par des enfants ou à proximité d'enfants requiert une étroite surveillance.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de monter ou de démonter les pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche de chez vous qui l'inspectera, le réparera ou effectuera un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Pendant la préparation des aliments, tenez les mains et tout ustensile loin des lames ou des disques afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de dommage au robot ménager. Un racloir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le robot ménager est à l'arrêt.
11. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, n'installez jamais les lames ou les disques sur le socle sans avoir au préalable mis le bol en place.
13. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'allumer l'appareil.
14. N'insérez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir.
15. Ne tentez pas de forcer le mécanisme d'interverrouillage du couvercle.
16. Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
17. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit. Un responsable devra veiller à la sécurité de ces personnes lors de l'utilisation de l'appareil.
18. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
19. L'appareil doit être éteint et débranché avant tout changement d'accessoire ou toute manipulation des parties amovibles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

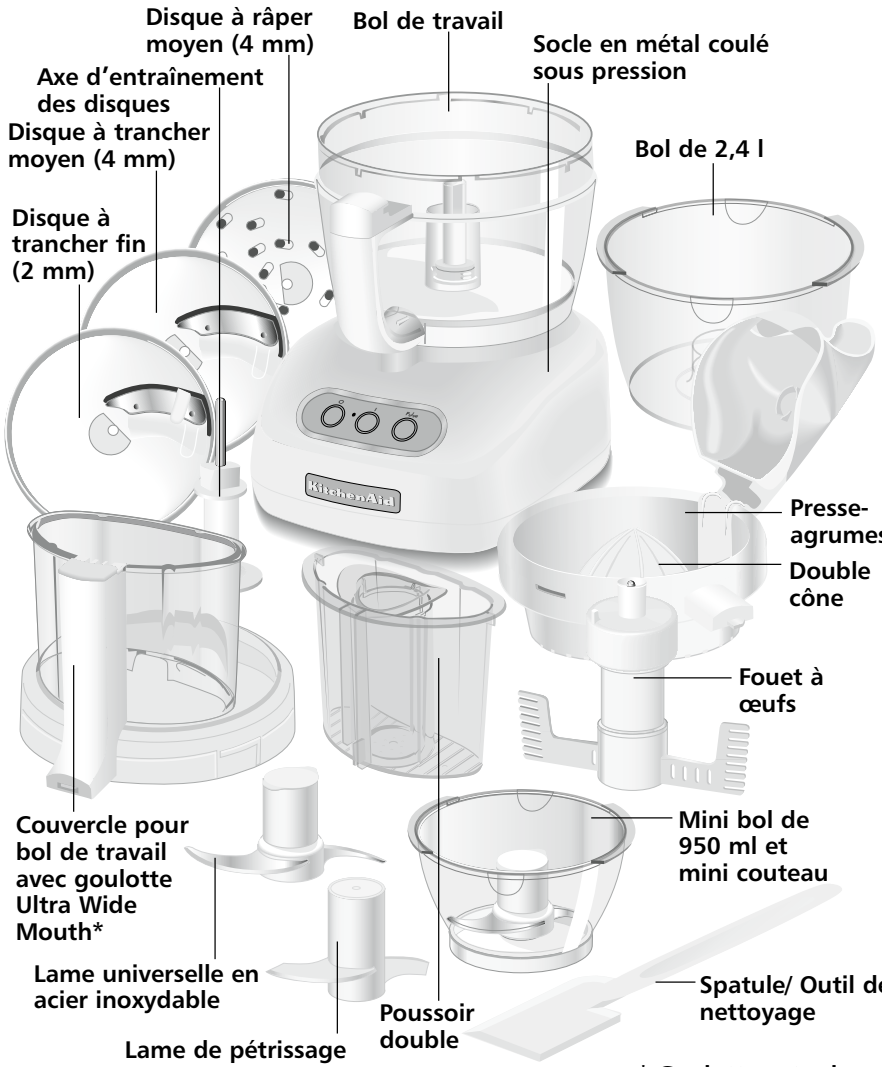
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Caractéristiques du robot ménager


Disque à râper moyen (4 mm)
Bol de travail
Socle en métal coulé sous pression
Axe d'entraînement des disques
Disque à trancher moyen (4 mm)
Bol de 2,4 l
Disque à trancher fin (2 mm)
Presse-agrumes
Double cône
Fouet à œufs
Couvercle pour bol de travail avec goulotte Ultra Wide Mouth*
Mini bol de 950 ml et mini couteau
Lame universelle en acier inoxydable
Spatule/ Outil de nettoyage
Poussoir double
Lame de pétrissage

* Goulotte extra large

Caractéristiques du robot ménager

Couvercle pour bol de travail avec goulotte Ultra Wide Mouth*
L'un des modèles les plus larges du marché, la goulotte Ultra Wide Mouth* permet d'introduire des aliments volumineux, tels que les tomates, les concombres et les pommes de terre, et ce, avec un minimum de découpage préalable.

Poussoir double
Pour les petits aliments, ôtez le petit poussoir de la goulotte au centre du grand poussoir. Grâce au petit poussoir et à la goulotte étroite, hacher herbes aromatiques et fruits oléagineux ou râper une carotte et une branche de céleri devient un jeu d'enfant. Le petit poussoir peut également servir de verre doseur de 115 g.

Bol de travail de 2,8 l
La grande capacité de ce bol résistant en polycarbonate permet de réaliser des préparations volumineuses.

Bol de 2,4 l
Placez ce bol dans le bol de travail pour trancher ou râper un ingrédient tout en conservant le bol de travail propre pour un autre ingrédient.

Mini bol et mini couteau
Le bol de 950 ml et sa lame en acier inoxydable conviennent parfaitement pour hacher ou mixer.

Disque à trancher fin (2 mm)
Ce disque débite en tranches ou rondelles d'environ 1,6 mm quasiment tout aliment depuis les fraises fragiles jusqu'à une viande partiellement congelée.

Disque à trancher moyen (4 mm)
Ce disque débite en tranches ou rondelles d'environ 3,2 mm la plupart des aliments.

Disque à râper moyen (4 mm)
Ce disque réduit en lanières de 3,2 mm la plupart des fruits et légumes fermes ainsi que les fromages à pâte dure.

Axe d'entraînement des disques
L'axe s'emmanche sur l'arbre d'entraînement pointant hors du socle et s'insère dans l'extrémité inférieure des disques à trancher ou à râper.

Lame universelle en acier inoxydable
Cette lame polyvalente permet de hacher, mélanger, mixer et émulsifier en quelques secondes à peine.

Lame de pétrissage
La lame de pétrissage est spécialement conçue pour malaxer et pétrir les pâtes levées.

* Goulotte extra large

Caractéristiques du robot ménager

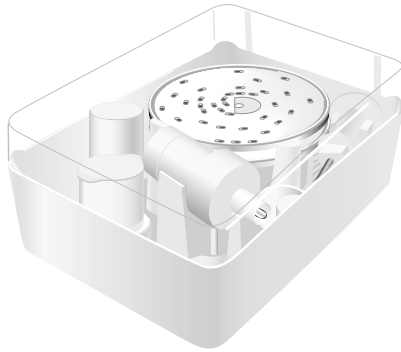
Fouet à œufs
Le fouet à œufs fouette la crème fraîche et bat les œufs en neige pour réaliser des meringues, mousses, soufflés et autres desserts en un tournemain.

Presse-agrumes
Le presse-agrumes se compose d'un tamis, d'un double cône et d'un bras de levier. Le cône extérieur et amovible sert pour les gros fruits, tels que le pamplemousse, et le cône intérieur pour les citrons jaunes et verts

Socle renforcé
Le socle, sur lequel figurent les boutons « O » (arrêt) et « I » (marche) ainsi que la commande à impulsion « Pulse », renferme l'arbre d'entraînement qui fait tourner les lames et les disques.

Spatule/Outil de nettoyage
La forme spéciale de cet outil permet de retirer les aliments des bols, des disques et des lames en toute facilité et sans danger.

Coffret d'accessoires
Ce coffret solide, mince et élégant, range et protège les lames, les disques et les accessoires.



Mise en place du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager pour la première fois, lavez à la main ou au lave-vaisselle les trois bols, le couvercle du bol de travail, le poussoir, les disques et les lames (voir la section « Entretien et nettoyage », page 16).

Montage du bol de travail

1. Placez le socle du robot ménager, les commandes orientées vers vous, sur un plan de travail plat et sec. Ne branchez pas l'unité avant de terminer le montage.
2. Le bol de travail s'adapte sur l'ouverture centrale : placez le bol, la poignée orientée vers la gauche du tableau de commande comme indiqué ci-dessous, sur l'arbre d'entraînement.
3. Saisissez la poignée du bol de travail et tournez le bol vers la droite jusqu'au verrouillage de celui-ci.

4. Insérez l'accessoire voulu dans le bol de travail. Voir les pages 7 à 11 pour les instructions spécifiques aux accessoires.
5. Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail, la goulotte située à gauche de la poignée du bol. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite, comme indiqué sur le schéma ci-dessous, jusqu'à obtenir le verrouillage de celui-ci.

REMARQUE : Ne fixez pas le couvercle sur le bol de travail avant d'installer le bol sur le socle. Vous risqueriez d'endommager le bol de travail.

6. Emboîtez le poussoir double dans la goulotte.

Suite page suivante

Mise en place du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

7. Branchez sur une prise électrique adaptée (voir la section « Spécifications électriques », page 3).

REMARQUE : Le robot ménager ne fonctionnera pas tant que le bol de travail et son couvercle ne seront pas correctement installés sur le socle et que le poussoir ne sera pas inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte.

Ne retirez pas le bol de travail du socle sans d'abord en retirer le couvercle. Vous risqueriez d'endommager le bol de travail.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

Montage de la lame universelle et de la lame de pétrissage

Placez la lame sur l'arbre d'entraînement. Faites tourner la lame à l'aide du support plastique jusqu'à ce qu'elle descende complètement et se verrouille sur l'arbre d'entraînement.

Montage des disques à trancher et à râper

1. Placez l'axe d'entraînement des disques sur l'arbre d'entraînement.

Mise en place du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

2. Emmanchez le disque sur l'axe d'entraînement, puis tournez le disque jusqu'à ce qu'il descende complètement sur l'axe.

Montage du mini bol

1. Placez le mini bol dans le bol de travail sur l'arbre d'entraînement. Tournez le mini bol jusqu'à ce qu'il descende et se verrouille. Lorsque l'opération s'est correctement déroulée, il devient impossible de tourner le mini bol.

2. Emmanchez le mini couteau sur l'arbre d'entraînement en vous aidant du support plastique. Il peut s'avérer nécessaire de tourner la lame pour qu'elle descende et se verrouille.

3. Pour retirer le mini bol après emploi, soulevez-le à l'aide des deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol comme indiqué sur la figure ci-dessous.

Montage du bol de 2,4 l

Placez le bol de 2,4 l dans le bol de travail, sur l'arbre d'entraînement. Tournez le bol jusqu'à ce qu'il descende et se verrouille. Lorsque l'opération s'est correctement déroulée, il devient impossible de tourner le bol de 2,4 l.

Le bol de 2,4 l s'utilise uniquement en combinaison avec les disques à trancher et à râper - jamais avec la lame universelle. Pour retirer le bol de 2,4 l après emploi, soulevez-le à l'aide des deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol.

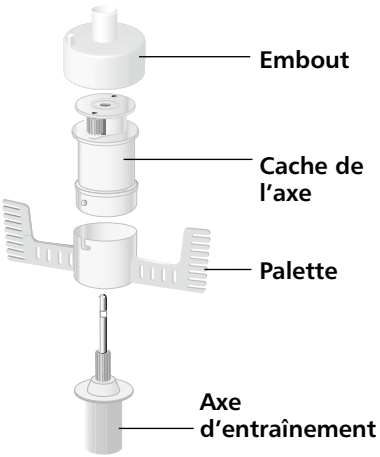
Suite page suivante

Mise en place du robot ménager

Montage et utilisation du fouet à œufs

Le fouet à œufs est destiné à fouetter de la crème fraîche pour réaliser crèmes desserts et nappages, ainsi qu'à monter les blancs d'œuf en neige. Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé de battre au moins 237 ml soit 125 g de crème fraîche ou trois blancs d'œuf à la fois. Avec de plus petites quantités, vous risquez de ne pas obtenir un volume maximal.

Montage : Le fouet à œufs se compose de quatre pièces : l'axe d'entraînement, le cache de l'axe, la palette et un embout.



1. Placez l'axe d'entraînement du fouet à oeufs sur l'arbre d'entraînement. Tournez lentement l'axe jusqu'à ce qu'il descende complètement sur l'arbre d'entraînement.
2. Alignez le cran en forme de L de la palette avec le petit ergot situé sur le cache de l'axe, puis emmanchez la palette sur le cache. Tournez légèrement pour verrouiller la palette.
3. Emmanchez le cache et la palette sur l'axe d'entraînement du fouet. Appuyez pour engager les stries de l'axe dans la douille de la palette.
4. Emmanchez l'embout sur l'axe d'entraînement du fouet à œufs. Appuyez pour le verrouiller.
5. Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail, la goulotte située à gauche de la poignée. Assurez-vous que l'axe du fouet à œufs s'insère bien dans l'ouverture centrale du couvercle. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite pour le verrouiller. Insérez le poussoir dans la goulotte. Le fouet à œufs est maintenant prêt à fonctionner.
6. Appuyez sur le bouton « I » et fouettez les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance et du volume voulus. Appuyez sur le bouton « O » lorsque vous avez terminé.

Démontage :

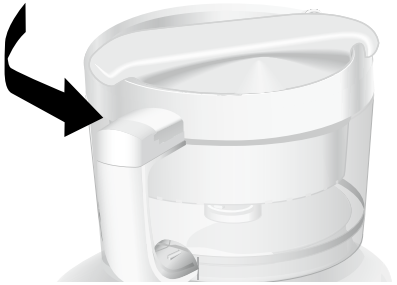
1. Débranchez le socle de la prise électrique. Tournez le couvercle du bol de travail dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Dégagez l'ensemble du fouet à œufs de l'arbre d'entraînement. Videz le bol de travail.
3. Retirez l'embout du fouet à œufs. Appuyez sur l'axe pour l'extraire du cache. Tournez la palette pour la déverrouiller et glissez-la hors du cache.

Montage et utilisation du presse-agrumes

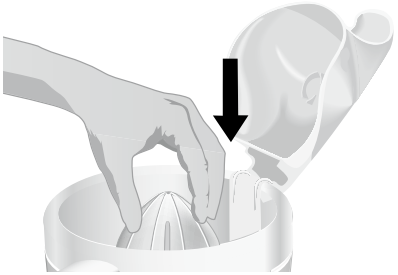
1. Fixez le bol de travail sur le socle.
2. Posez le tamis dans le bol de travail, l'épingle de verrouillage à gauche de la poignée du bol.

Mise en place du robot ménager

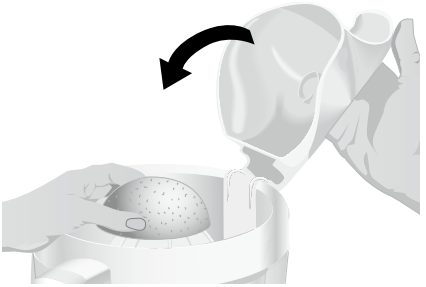
3. Tournez le tamis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'épingle se verrouille dans la poignée.



4. Le double cône offre deux tailles; choisissez la taille adaptée au fruit que vous voulez presser. Utilisez le cône extérieur pour les pamplemousses, oranges et autres gros fruits. Retirez le cône extérieur pour découvrir le cône intérieur, plus petit, qui convient parfaitement pour les citrons jaunes et verts.
5. Ouvrez le couvercle et placez le cône dans le tamis, sur l'arbre d'entraînement. Il peut s'avérer nécessaire de tourner le cône pour qu'il descende et se verrouille.



6. Coupez le fruit en deux.
7. Placez une moitié du fruit sur le cône.
8. Fermez le couvercle du tamis. Appuyez fermement sur le bras de levier avec la paume de votre main pour maintenir une pression égale. Actionnez le presse-agrumes uniquement lorsque le bras de levier est abaissé et maintient le fruit sur le cône.



REMARQUE : Il est déconseillé d'utiliser le presse-agrumes sans le bras de levier amovible. Si vous deviez néanmoins l'utiliser sans, détachez le bras de levier du tamis (voir le point 13).

9. Appuyez sur le bouton « I » ou « Pulse » pour actionner le presse-agrumes.
10. Une fois tout le jus extrait, appuyez sur le bouton « O ».

REMARQUE : Ne dépassez pas le repère indiquant la quantité maximale de liquide sur le bol de travail. Sinon, le jus coulera hors du bol.

11. Tournez le tamis dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez le fruit pressé, le cône et le tamis du bol de travail.
12. Ôtez le bol de travail du socle et versez le jus dans le récipient de votre choix.
13. Pour détacher le bras de levier du tamis afin de le laver à fond, retirez le crochet fixé au fond du tamis.
14. Pour à nouveau fixer le bras de levier sur le tamis, veillez à ce que les pattes du crochet s'insèrent dans les deux trous situés au fond du tamis.

Utilisation du robot ménager

⚠AVERTISSEMENT

Lame en rotation

Toujours utiliser le poussoir.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

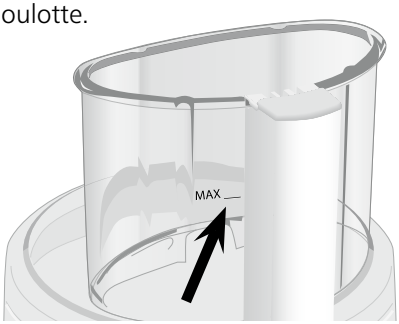
Tout manquement à ces consignes peut entraîner des blessures par coupure pouvant aller jusqu'à l'amputation.

Avant utilisation

Avant d'actionner le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont correctement montés sur le socle (voir la section "Mise en place du robot ménager", à partir de la page 8).

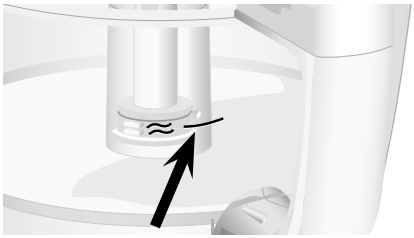
Interverrouillage du poussoir

Le poussoir fait partie du système d'interverrouillage de sécurité. Le robot ménager ne fonctionnera pas tant que le poussoir ne sera pas inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte.



Quantité maximale de liquide

Ce repère sur le bol de travail indique la quantité maximale de liquide qui peut être travaillée à l'aide du robot ménager.



Mise sous et hors tension du robot ménager

1. Pour mettre le robot ménager sous tension, appuyez sur le bouton « I ». L'unité tourne alors en continu et le témoin lumineux s'allume.

2. Pour arrêter le robot ménager, appuyez sur le bouton « O ». Le témoin lumineux s'éteint alors et un frein automatique arrête la lame ou le disque en quelques secondes.
3. Attendez que la lame ou le disque s'immobilise complètement pour retirer le couvercle du bol de travail. Veillez à mettre le robot ménager hors tension avant de retirer le couvercle du bol de travail ou de débrancher l'unité.

Utilisation du robot ménager

REMARQUE : Si le robot ménager ne se met pas en route, vérifiez que le bol de travail et son couvercle sont correctement installés sur le socle et que le poussoir est inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte (voir la section « Mise en place du robot ménager », à partir de la page 8).

AVERTISSEMENT

Lame en rotation

Toujours utiliser le poussoir.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

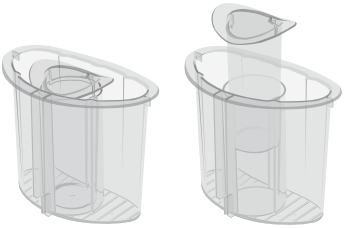
Tout manquement à ces consignes peut entraîner des blessures par coupure pouvant aller jusqu'à l'amputation.

Utilisation de la commande à impulsion

La commande à impulsion permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de l'action du robot. C'est l'idéal pour les préparations ne requérant qu'un petit coup de mixeur ou de hachoir, par exemple. Il suffit d'appuyer sur le bouton « Pulse » pour commencer le travail et de relâcher le bouton pour arrêter. Le témoin lumineux s'allume chaque fois que l'on appuie sur le bouton « Pulse ».

Le poussoir double

Pour débiter en tranches ou rondelles de petits aliments, insérez le poussoir double dans la goulotte, puis tournez le petit poussoir central dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer. Utilisez la goulotte et le poussoir du centre pour travailler des aliments fins ou petits ou pour ajouter du liquide pendant que le robot tourne. Lorsque vous n'utilisez pas le petit poussoir, tournez-le dans



le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Démontage du robot ménager

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

REMARQUE : Si vous avez des difficultés à retirer le poussoir de la goulotte, il est probable que des fragments d'aliments se soient logés dans le système d'interverrouillage. Pour dégager le poussoir, plongez le couvercle du bol de travail dans de l'eau chaude ou lavez-le au lave-vaisselle.

Démontage du robot ménager

1. Tournez le couvercle du bol de travail vers la gauche et retirez-le.

2. Si vous utilisez un disque, retirez-le avant de détacher le bol. Placez deux doigts sous chaque côté du disque et soulevez-le tout droit. Retirez l'axe d'entraînement.

3. Si vous utilisez le mini bol ou le bol de 2,4 l, saisissez le bol par les deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol et ôtez-le.

4. Tournez le bol de travail vers la gauche pour le désolidariser du socle. Soulevez le bol pour l'ôter.

5. Il est possible de retirer la lame universelle du bol de travail avant d'en vider le contenu. La lame peut également être maintenue en place pendant que vous videz le bol. Pour ce faire, saisissez le bol de travail par le fond et placez un doigt dans l'ouverture centrale pour tenir l'axe d'entraînement de la lame. Raclez ensuite le bol et la lame à l'aide de la spatule.

Entretien et nettoyage

⚠AVERTISSEMENT

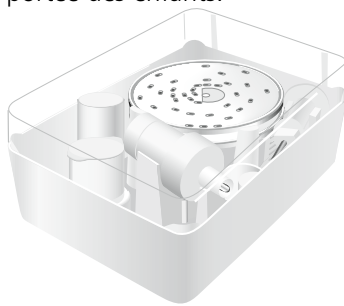
Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

1. Appuyez sur le bouton « O » et débranchez le robot ménager avant de le laver.
2. Passez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse sur le socle et le cordon d'alimentation, puis essuyez avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux pour sécher. Ne pas utiliser de détergent abrasif ni de tampon à récurer.
3. Toutes les pièces du robot ménager sont lavables au lave-vaisselle. Veillez à ne pas les placer à proximité de tout élément chauffant dans le lave-vaisselle. Si vous lavez les pièces du robot à la main, évitez d'utiliser un détergent abrasif ou un tampon à récurer qui risqueraient de rayer ou de tacher le bol de travail ou son couvercle. Séchez soigneusement toutes les pièces après le lavage.
4. Pour éviter d'endommager le système d'interverrouillage lorsque vous n'utilisez pas le robot, rangez toujours le bol de travail et son couvercle en position de déverrouillage.

5. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Fixez la fiche sur le cordon.
6. Il importe de ranger les disques, arbres d'entraînement et lames démontés dans le coffret d'accessoires fourni et hors de portée des enfants.



Dépannage

- **Si le robot ménager devait ne pas se mettre en route, effectuez les vérifications suivantes :**

– Vérifiez que le bol de travail et son couvercle sont correctement installés sur le socle et que le poussoir est inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte.

– Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise électrique adaptée (voir la section « Spécifications électriques », page 3). Le cas échéant, débranchez le robot ménager, puis rebranchez-le à la même prise. Si le robot ne démarre toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel le robot ménager est relié et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si le robot ménager s'éteint brusquement :**

– Il se peut que le robot soit en surchauffe. Si le moteur dépasse une certaine température, il s'éteint automatiquement en prévention d'éventuels dommages. Cela ne devrait se produire que très rarement. Le cas échéant, appuyez sur le bouton « O » et laissez refroidir le robot ménager 15 minutes avant de le remettre en marche. Si le problème persiste, patientez encore 15 minutes que le robot refroidisse.

- **Si vous avez des difficultés à retirer le poussoir de la goulotte :**

– Il est probable que des fragments d'aliments se soient logés dans le système d'interverrouillage. Pour dégager le poussoir, plongez le couvercle du bol de travail dans de l'eau chaude ou lavez-le au lave-vaisselle.

Si les mesures décrites dans la présente section ne suffisent pas à remédier au problème, reportez-vous à la section relative à la garantie KitchenAid et au service après-vente, pages 29-30. Ne renvoyez pas le robot ménager au détaillant, car il n'assure pas les réparations.

Astuces d'utilisation du robot ménager

UTILISATION DE LA LAME UNIVERSELLE

Pour hacher des fruits et légumes frais :

Pelez et dénoyautez/épépinez les fruits. Coupez en morceaux de 2,54 à 3,81 cm. Hachez au robot jusqu'à obtention de la texture voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour réduire en purée des fruits et légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) :

Ajoutez 60 ml du liquide préconisé dans la recette pour 125 g de fruits ou légumes. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention d'un hachage fin. Puis, mixez en continu jusqu'à obtention de la consistance voulue. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour faire de la purée de pommes de terre :

Insérez le bol de 2,4 l dans le bol de travail. Râpez les pommes de terre cuites et chaudes à l'aide du disque prévu à cet effet. Retirez le bol de 2,4 l plein. Fixez la lame universelle dans le bol de travail, puis ajoutez les pommes de terre râpées, du beurre ramolli ainsi que du lait. Assaisonnez. Appuyez 3 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à absorption du lait et obtention d'un mélange homogène. Évitez de trop mixer.

Pour hacher des fruits secs, tels que les pruneaux ou les dattes :

Les aliments doivent être froids. Ajoutez 30 g de la farine préconisée dans la recette pour 60 g de fruits secs. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Pour hacher finement du zeste d'agrume :

À l'aide d'un couteau bien tranchant, prélevez la partie colorée de l'écorce (sans la membrane jaune) de l'agrume. Taillez ce zeste en fines lanières. Hachez finement au robot.

Pour hacher de l'ail, des herbes fraîches ou de petites quantités de légumes :

Pendant que le robot tourne, introduisez les aliments par la petite goulotte. Hachez au robot jusqu'à obtention de la texture voulue. Pour obtenir un résultat optimal, assurez-vous que le bol de travail et les herbes ne sont absolument pas humides avant de mixer.

Pour hacher des fruits oléagineux ou faire du beurre de fruits oléagineux :

Passez au robot un maximum de 375 g de fruits jusqu'à obtention de la consistance voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Pour une texture plus grossière, appuyez 1 à 2 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois. Augmentez la fréquence des impulsions pour obtenir une texture plus fine. Pour les beurres de fruits oléagineux, mixez en continu jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Conservez au réfrigérateur.

Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour hacher de la viande, du poisson ou des fruits de mer crus ou cuits :

Les aliments doivent être très froids. Coupez en morceaux de 2,54 cm. Passez au robot un maximum de 450 g à la fois jusqu'à obtention de la texture voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour faire du pain, des biscuits ou de la chapelure :

Cassez les ingrédients en morceaux de 3,8 à 5 cm. Passez au robot jusqu'à obtention d'une texture fine. Pour obtenir de plus gros morceaux, appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois. Puis, mixez en continu jusqu'à obtention d'une texture fine.

Pour faire fondre du chocolat :

Mettez dans le bol de travail les quantités de chocolat et de sucre préconisées dans la recette. Hachez finement au robot. Chauffez le liquide préconisé dans la recette. Pendant que le robot tourne, versez le liquide chaud par la petite goulotte. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure, tels que le parmesan et le pecorino :

Ne tentez jamais de passer au robot un fromage que la pointe d'un couteau effilé ne peut pas pénétrer. Il est possible d'utiliser la lame universelle pour râper les fromages à pâte dure. Coupez le fromage en morceaux de 2,54 cm et mettez-le dans le bol de travail. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention d'un hachage grossier. Puis, mixez en continu pour râper finement. Il est également possible d'ajouter des morceaux de fromage par la petite goulotte pendant que le robot tourne.

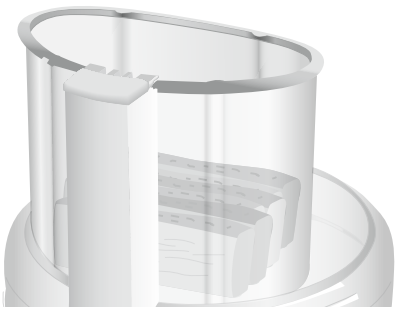
UTILISATION DES DISQUES À TRANCHER ET À RÂPER

REMARQUE : Lorsque vous coupez les aliments et les disposez dans la goulotte Ultra Wide Mouth*, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum. Cela permet d'enclencher le système d'interverrouillage du poussoir et de mettre l'unité en route.

Pour tailler des fruits et légumes en julienne ou en fins bâtonnets :

Coupez les aliments de façon à ce qu'ils puissent entrer horizontalement dans la goulotte. Disposez les aliments horizontalement. Actionnez le robot et exercez une pression égale pour produire des tranches épaisses. Empilez ces tranches et disposez-les verticalement ou horizontalement dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

*** Goulotte extra large**



Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour trancher ou râper des fruits et légumes longs mais d'un diamètre relativement petit, tels que le céleri, les carottes et les bananes :

Coupez les aliments de façon à ce qu'ils puissent entrer dans la goulotte verticalement ou horizontalement. Tassez-les bien dans la goulotte pour qu'ils restent en position. Actionnez le robot et exercez une pression égale. Vous pouvez également utiliser la petite goulotte au centre du poussoir double. Disposez les aliments à la verticale dans la goulotte et utilisez le petit poussoir pour passer les aliments.

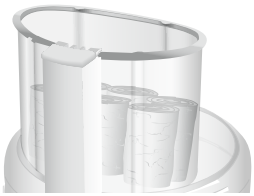
Pour trancher ou râper des fruits et légumes ronds, tels que les oignons, les pommes et les poivrons verts :

Pelez et dénoyautez/épépinez les fruits. Coupez-les en deux ou quatre morceaux pour qu'ils puissent entrer dans la goulotte. Disposez dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour trancher ou râper des fruits et légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis :

Disposez les aliments dans la goulotte en couches verticales ou horizontales. Remplissez la goulotte pour que les aliments restent en position, mais sans dépasser le repère de remplissage maximum. Actionnez le robot et exercez une pression égale. Vous pouvez également utiliser la petite goulotte au centre du poussoir double. Disposez les aliments à la verticale dans la goulotte et utilisez le petit poussoir pour passer les aliments.

Pour hacher des épinards et d'autres légumes en branches :
Empilez et enroulez les feuilles, puis placez-les debout dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.



Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour débiter de la viande crue pour les « stir-fry », par exemple :

Coupez ou roulez la viande pour qu'elle puisse entrer dans la goulotte. Enveloppez la viande et mettez-la au congélateur jusqu'à ce qu'elle devienne dure au toucher, soit de 30 minutes à 2 heures selon l'épaisseur. Vérifiez que la pointe d'un couteau effilé peut toujours pénétrer la viande. Dans le cas contraire, faites légèrement dégeler. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour trancher de la viande cuite, y compris du salami et du pepperoni, par exemple :

Les aliments doivent être très froids. Coupez la viande en morceaux pour qu'elle puisse entrer dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour râper les fromages à pâte ferme et molle :

Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour obtenir un résultat optimal avec les fromages à pâte molle, tels que la mozzarella, mettez le fromage au congélateur 10 à 15 minutes avant de le passer au robot. Coupez le fromage pour qu'il puisse entrer dans la goulotte. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

UTILISATION DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

La lame de pétrissage est spécialement conçue pour malaxer et pétrir les pâtes levées en toute rapidité et efficacité. Pour obtenir un résultat optimal, ne pétrissez pas les préparations requérant plus de 250 à 375 g de farine.

UTILISATION DU FOUET À ŒUFS

Pour monter les œufs en neige :

Mettez trois blancs d'oeufs et ¼ de cuillère à café de crème de tartre dans le bol de travail équipé du fouet à œufs. Battez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, soit 30 à 45 secondes. Pendant que le robot tourne, ajoutez lentement 40 g de sucre par la petite goulotte. Battez jusqu'à formation de pics fermes, soit 2½ à 3 minutes. Arrêtez le robot chaque fois que nécessaire pour vérifier la consistance.

Pour fouetter de la crème :

Mettez de la crème fraîche dans le bol de travail équipé du fouet à œufs. Battez 30 secondes. Pendant que le robot tourne, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre semoule par la petite goulotte. Battez jusqu'à formation de pics mous, soit 30 à 40 secondes. Arrêtez le robot chaque fois que nécessaire pour vérifier la texture. Pendant que le robot tourne, ajoutez ½ cuillère à café de vanille par la petite goulotte, au goût. Battez juste le temps de bien mélanger, sans excès.

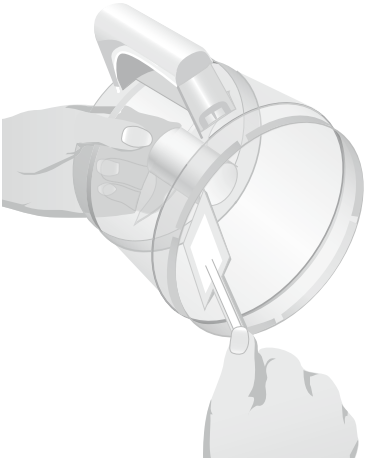
Conseils utiles

1. Lorsque vous coupez les aliments et les disposez dans la goulotte Ultra Wide Mouth*, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum. Cela permet d'enclencher le système d'interverrouillage du poussoir et de mettre l'unité en route.
2. Ne passez jamais au robot un ingrédient tellement dur que la pointe d'un couteau effilé ne peut le pénétrer. Les ingrédients trop durs peuvent endommager la lame ou le moteur. Si un morceau dur, comme un bout de carotte, bloque la lame ou se coince dessus, arrêtez le robot et enlevez la lame. Retirez soigneusement tout fragment de la lame.
3. Ne remplissez pas trop le bol de travail ou le mini bol. Pour les préparations fines, remplissez le bol de travail à la moitié ou aux deux tiers. Pour les préparations plus épaisses, remplissez le bol de travail au quart tout au plus. La capacité liquide correspond quant à elle au repère de remplissage maximum décrit en page 13. Ne remplissez pas le bol de travail à plus du tiers ou de la moitié pour les opérations de hachage. Utilisez le mini bol pour un maximum de 237 ml de liquide et 63 g d'aliments solides.
4. Placez les disques à trancher de sorte que la surface tranchante se trouve juste à droite de la goulotte. La lame peut ainsi effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
5. Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, versez les ingrédients à hacher par la petite goulotte pendant que le robot tourne.
6. Pour râper et trancher de façon optimale, les aliments requièrent différents degrés de pression. En général, une légère pression convient pour les aliments fragiles et tendres (fraises, tomates...), une pression modérée pour les aliments moyens (courgettes, pommes de terre...) et une pression plus ferme pour les aliments durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées...).
7. Il se peut que les fromages à pâte molle ou mi-dure s'étalent ou s'agglutinent sur le disque à râper. Pour éviter cela, râpez uniquement des fromages bien réfrigérés.
8. Il arrive que des ingrédients longs et minces, tels que les carottes et le céleri, s'inclinent dans la goulotte, ce qui produit une rondelle inégale. Pour réduire ce risque, coupez l'ingrédient en plusieurs morceaux et serrez les morceaux dans la goulotte. La petite goulotte située au centre du poussoir double s'avère particulièrement pratique pour travailler des ingrédients petits ou minces.

*** Goulotte extra large**

Conseils utiles

9. Dans le cas d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'une préparation rapide pour pain, commencez par travailler en crème les matières grasses avec le sucre à l'aide de la lame universelle. Ajoutez les ingrédients secs en dernier. Mettez les fruits secs et frais au-dessus de la farine pour éviter de les hacher trop fin. Passez au robot les fruits secs et frais en procédant par courtes impulsions jusqu'à incorporation avec les autres ingrédients. Évitez de trop mixer.
10. Lorsque des ingrédients râpés ou tranchés s'accumulent sur la paroi du bol, arrêtez le robot pour répartir le contenu à l'aide de la spatule.
11. Lorsque la quantité d'ingrédients atteint la face inférieure du disque à râper ou à trancher, videz le bol.
12. Il se peut que quelques gros morceaux restent au-dessus du disque à la fin de l'opération. Si vous le souhaitez, coupez ces morceaux à la main, puis ajoutez-les à la préparation.
13. Organisez les diverses tâches pour réduire au minimum le lavage des bols. Passez au robot les ingrédients secs ou fermes avant les liquides.
14. Pour nettoyer la lame universelle en toute facilité, videz le bol de travail, replacez le couvercle, puis appuyez sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes : la rotation de la lame suffira à la nettoyer.
15. Après avoir ôté le couvercle du bol de travail, placez-le à l'envers sur le plan de travail. Cela contribue à la propreté du plan de travail.
16. Pour vider le bol de travail sans retirer la lame universelle, saisissez le bol de travail par le fond et insérez un doigt dans l'ouverture centrale pour maintenir la lame en place. Raclez ensuite le bol et la lame à l'aide de la spatule.



17. Le robot ménager n'est pas conçu pour effectuer les opérations suivantes :
- Moudre les grains de café, les céréales ou les épices dures
- Moudre des os ou tout autre élément non comestible
- Liquéfier les fruits et légumes crus
- Couper les œufs durs ou les viandes non réfrigérées

18. Certains ingrédients peuvent décolorer les pièces en plastique. Le cas échéant, lavez-les avec du jus de citron.

Sauce au vinaigre balsamique blanc

- *1 cuillère à soupe de basilic frais*
- *1 cuillère à soupe d'origan frais*
- *1 gousse d'ail*
- *3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc**
- *3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc**
- *½ cuillère à café de sel*
- *¼ cuillère à café de poudre de moutarde*
- *⅛ cuillère à café de paprika moulu*
- 180 *ml d'huile d'olive extra vierge*

Installez le mini bol et le mini couteau dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez le basilic, l'origan et l'ail par la petite goulotte. Hachez environ 5 à 8 secondes. Raclez les parois du bol. Pendant que le robot tourne, ajoutez le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin, le sel, la moutarde et le paprika. Mixez environ 5 secondes. Pendant que le robot tourne, versez l'huile d'olive en filet par la petite goulotte. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène et épais. À servir en assaisonnement d'une salade verte.

Pour 8 personnes (2 cuillères à soupe par portion).

*Le vinaigre balsamique traditionnel et le vinaigre de vin rouge, utilisés dans les mêmes proportions, constituent une bonne alternative.

Environ 190 calories par portion.

Soupe de brocoli au cheddar

- *230 g de Cheddar piquant, réfrigéré*
- *1 petit oignon, coupé en deux longitudinalement*
- *1 côte de céleri, détaillée en tronçons de 6 cm*
- *20 g de beurre ou de margarine*
- *1 grosse tête de brocoli (environ 450 g)*
- *700 ml de bouillon de volaille*
- *475 ml de lait*
- *30 g de farine ménagère*
- *2 cuillères à café de moutarde de Dijon*
- *1 cuillère à café de curry, au goût*
- *⅛ cuillère à café de sauce au piment*

Installez le disque à râper moyen dans le bol de travail. Mettez le fromage dans le bol et râpez. Videz le bol et réservez. Remplacez le disque à râper par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez l'oignon et le céleri dans le bol et émincez. Faites fondre le beurre dans une grande casserole ou un faitout à feu moyen. Versez l'oignon et le céleri dans la casserole. Faites revenir 2 à 3 minutes ou jusqu'à tendre-croquant, en remuant de temps en temps. Coupez les tiges du brocoli et pelez la peau épaisse des tiges. Détaillez les fleurs. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les tiges de brocoli dans le bol et tranchez. Versez dans la casserole. Ajoutez les fleurs de brocoli et le bouillon. Portez à ébullition à feu moyen-vif. Réduisez le feu et couvrez partiellement pour laisser mijoter 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le brocoli soit tendre-croquant, tout en remuant de temps en temps. Retirez du feu. Remplacez le disque à trancher par la lame universelle dans le bol de travail. À l'aide d'une écumoire, transférez les légumes de la casserole vers le bol de travail. Ajoutez 178 ml de lait. Hachez environ 5 à 8 secondes, puis réservez. Dans un saladier moyen, incorporez la farine dans les 300 ml de lait restant. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la moutarde, le curry au goût, et la sauce au piment. Mélangez jusqu'à incorporation. Ajoutez ensuite le mélange à base de lait au bouillon dans la casserole. Faites cuire à feu moyen-vif tout en remuant jusqu'à ce que la préparation commence à bouillonner et s'épaississe légèrement. Réduisez le feu sur doux. Ajoutez le fromage râpé, tout en réservant 30 g, et remuez jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez enfin la préparation de brocoli dans la casserole. Chauffez bien. Garnissez du reste de fromage râpé.

Pour 7 personnes (237 ml par portion).

Environ 250 calories par portion.

Riz Basmati printanier

- *1 gousse d'ail*
- *1 échalote moyenne, coupée en quartiers*
- *1 cuillère à soupe d'huile d'olive*
- *125 g de haricots verts frais, équeutés*
- *1 petite carotte, pelée et coupée en deux en travers*
- *356 ml de bouillon de volaille*
- *237 ml d'eau*
- *1 cuillère à café de sel*
- *¼ cuillère à café de poivre noir*
- *1 cuillère à café de coriandre moulue, au goût*
- *170 g de riz*
- *227 g d'asperges fraîches*
- *2 cuillères à café de thym frais*
- *2 cuillères à café de persil frais, légèrement tassées*
- *¼ d'un petit poivron rouge, coupé en quartiers*

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez l'ail par la petite goulotte. Hachez 5 secondes. Ajoutez l'échalote. Pour hacher, appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 2 secondes chaque fois. Chauffez l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez le mélange d'échalote. Cuisez 1 à 2 minutes jusqu'à tendre, en remuant souvent. Retirez du feu et réservez. Remplacez la lame universelle par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les haricots verts et la carotte et tranchez. Intégrez-les au mélange d'échalote dans la casserole. Ajoutez le bouillon, l'eau, le sel, le poivre et la coriandre, au goût. Portez à ébullition. Incorporez le riz. Portez à nouveau à ébullition, puis réduisez le feu. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes ou jusqu'à absorption du liquide. Dans l'intervalle, coupez les pointes d'asperges ; réservez pointes et tiges. Remplacez le disque à trancher par la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajoutez le thym et le persil par la petite goulotte. Hachez environ 3 secondes. Ajoutez le poivron. Appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois, pour hacher grossièrement. Remplacez la lame universelle par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les tiges d'asperges et tranchez. Adjoignez au mélange de riz dans la casserole. Ajoutez les pointes d'asperges et mélangez bien. Couvrez et laissez reposer 10 minutes. Battez avec une fourchette.

Pour 6 personnes (125 g par portion).

Environ 200 calories par portion.

Satay de poulet aux cacahuètes

Poulet

2 gousses d'ail
1 cuillère à café de gingembre, grossièrement haché
60 ml de sauce soja
2 cuillères à café d'huile d'arachide ou végétale
2 cuillères à café de sucre roux
455-570 g de filet de poulet, émincé

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez l'ail et le gingembre par la petite goulotte. Hachez 5 à 10 secondes. Ajoutez la sauce soja, l'huile et le sucre roux. Mixez jusqu'à incorporation et dissolution du sucre, soit 15 à 20 secondes. Mettez dans un sac alimentaire ou une casserole peu profonde. Plongez le poulet dans la marinade. Laissez mariner une demi-heure à température ambiante ou au moins 2 heures au réfrigérateur. Sortez le poulet et réservez la marinade. Enfilez les morceaux de poulet sur les brochettes préalablement trempées si elles sont en bois ou graissées si elles sont en métal. Placez dans la lèchefrite graissée ou sur un barbecue à braises pas trop vives, à une distance de 10 à 15 cm de la source de chaleur, et faites griller 8 à 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Au cours de la cuisson, retournez les brochettes une fois et badigeonnez avec un reste de marinade si vous le souhaitez. À accompagner de la sauce aux cacahuètes servie chaude ou à température ambiante.

Sauce

80 ml de lait de coco
30 g de beurre de cacahuètes
2 cuillères à soupe de sauce soja
½ cuillère à café de pâte de curry rouge

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Mettez tous les ingrédients. Mixez 5 à 10 secondes.

Pour 4 personnes.

Environ 290 calories par portion.

Tarte aux fruits frais

Pâte

- *125 g de farine ménagère*
- *2 cuillères à café de sucre*
- *¼ cuillère à café de sel*
- *30 g de beurre réfrigéré, coupé en morceaux de 2,5 cm*
- *1 cuillère à soupe de shortening**
- *1 jaune d'œuf*
- *2 cuillères à soupe d'eau glacée*
- *1 cuillère à café de jus de citron*
- *1 œuf, mélangé à une cuillère à soupe d'eau*

Crème

- *30 g de sucre*
- *1 cuillère à soupe de fécule de maïs*
- *⅛ cuillère à café de sel*
- *180 ml de crème fleurette*
- *2 jaunes d'œuf, battus*
- *½ cuillère à café de vanille*

Garniture

- *1 pêche moyenne, pelée, coupée en deux et dénoyautée*
- *125 g de fraises fraîches, équeutées*
- *2 cuillères à soupe de gelée de pommes, fondue*

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Mettez la farine, le sucre et le sel. Mixez environ 2 secondes. Ajoutez le beurre et le shortening. Appuyez 3 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois ou continuez jusqu'à obtention d'un mélange friable. Dans un bol, mélangez 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau et le jus de citron. Aspergez-en le mélange à base de farine. Appuyez 2 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois ou continuez jusqu'à ce que la pâte se détache bien des parois du bol et forme une boule. Retirez la pâte, couvrez et laissez reposer au réfrigérateur une demi-heure. Dans l'intervalle, mélangez le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une petite casserole, à feu moyen. Incorporez la crème fleurette et 2 jaunes d'œuf. Poursuivez la cuisson et remuez jusqu'à épaississement. Retirez du feu. Ajoutez la vanille. Fouettez jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse. Laissez refroidir complètement. Mettez la pâte sur une surface farinée. Étalez au rouleau à pâtisserie pour former un cercle 5 cm plus large qu'un moule à tarte de 25 cm à l'envers. Foncez le moule. Attention à ne pas étirer la pâte. Découpez les bords. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire au four à 200 C 8 à 12 minutes ou jusqu'à dorée. Badigeonnez du mélange d'œuf et d'eau pour sceller les trous. Faites cuire une autre minute pour saisir l'œuf. Laissez refroidir complètement. Lavez le robot. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez la pêche et tranchez. Videz le bol et réservez. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les fraises et tranchez. Répartissez la crème sur la pâte. Disposez les fruits tranchés sur la crème. Badigeonnez de gelée de pommes en veillant à recouvrir entièrement les fruits. Mettez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

Pour 8 personnes.

Conseil : la tarte est meilleure dégustée le jour même.

Environ 230 calories par portion.

*** matière grasse**

Garantie européenne du robot ménager KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Garantie complète de TROIS ANS sur le Robot Ménager à partir de la date d'achat. Garantie complète de DIX ANS sur le Moteur à partir de la date d'achat. En France vous bénificiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Les pièces de rechange, le transport et les frais de main-d'oeuvre pour remédier aux défauts de matériaux et fabrication. La réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid® agréé. Les pièces détachées pour les robots ménagers seront disponibles sur le marché jusqu'en 2020.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Contactez le distributeur auprès duquel vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service à la clientèle

Numéro Vert Composez le 00800 38104026
(numéro gratuit).

Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.com

Français

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

Ⓡ Marque déposée/™ Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A.
© 2007. Tous droits réservés.

Les spécifications sont susceptibles de modification sans préavis.

(6012dZw607)